

#Aprovecho el desecho
con la



¡Baile, tamal y chicha
en un encuentro para la vida!
¡Una alternativa a la intemperie!

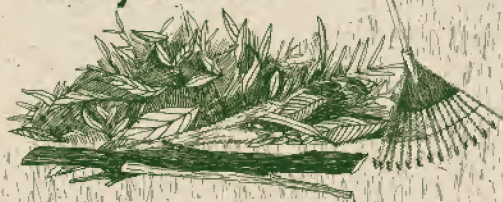
**¡Encontrémonos a armar
y disfrutar la Paca en comunidad!**

Como en el estómago, sus jugos y
en la elaboración de la chicha
nuestros desechos vamos a **fermentar**.

Comida envuelta en hojas, así como un tamal
mitad de hojarasca y mitad del hogar.

En un molde de 1x1, un encuentro semanal,
bailando y compactando,
en un momento sinigual.

**Estos implementos
nos ayudarán:**



Desechos de jardín
(secos, verdes y leñosos)

Rastrillo



Costal

**Desechos
recipiente**

“Aprovechemos la diversidad:

Todo tipo
podemos

No olvide
Residuos

Una paca c

En esta gu
una paca e

o de desechos orgánicos
os agregar.

es separar:

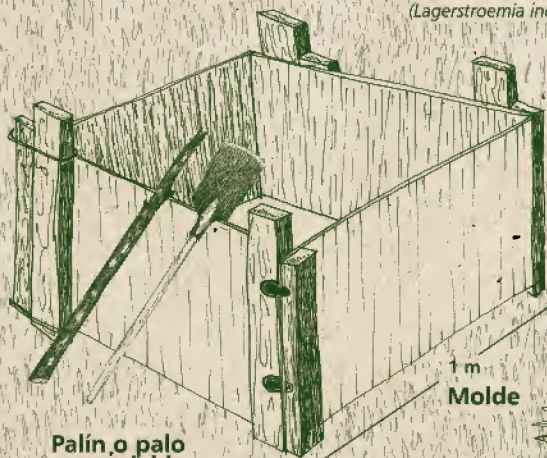
de cocina del empaque artificial.

de 500 kg en 6 meses transformar.

ia vamos a contar cómo armar
en comunidad.



s de cocina en
entes de tapa
hermética.



Flor de reina
(*Lagerstroemia indica*)

40 cm

1 m
Molde

Palín o palo
manejable

recicladora del bosque nativo"

Guillermo Silva Pérez

Al son del bai estos son los pasc

Ubiquemos el molde sobre
suelo natural y pongamos una
capa de ramas para facilitar
el drenaje del agua de la paca.

Depositamos un bulto de desechos
de jardín cubriendo toda la base,
la asentamos con el palo o palín
y con los pies, formando otra capa.

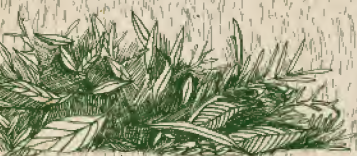
Colocamos ramas en los bordes de la capa
como refuerzo para la estabilidad
de la paca digestora.

Depositamos otro bulto de
hojarasca para conformar
un nido donde se incorporarán
los desechos de cocina.

Depositamos en el nido entre 10 y 50 kg
de desechos de cocina.
Los asentamos con el palín
para sacarles el aire.

Cubrimos los desechos de cocina
con suficiente hojarasca,
la asentamos con el palín y
pisamos y bailamos sobre éstos.

Repetimos los pasos anteriores
hasta llegar máximo
a 1 metro de altura.



le y el compás
os para comenzar:

Siempre
asegurémonos que
los desechos queden
dentro del nido
de hojarasca para
garantizar la sanidad
del proceso.



8.

Una vez alcanzada la altura deseada de la paca, ésta se puede convertir en jardinera o era de cultivo, agregando un bulto de tierra y cubriéndola con una capa de hojarasca menuda y sembrando hortalizas o jardín.

9.

El molde se usa sólo durante la elaboración de la paca y lo retiramos para que ésta libere el exceso de calor.



La paca de un metro cúbico o de menor volumen se transforma en un ecosistema balanceado.

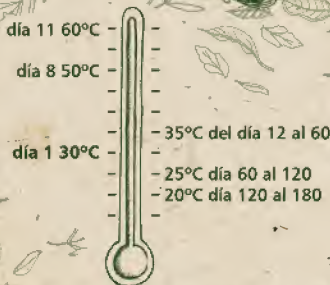
Recomendaciones

Los desechos orgánicos de cocina los podemos incorporar una vez por semana.

6 meses después de terminada la paca, podremos cosechar el abono maduro.



Mosca de la chicha
(*Drosophila melanogaster*)



Macroinvertebrados o bichos recicladores
del bosque nativo la colonizan entre
el día 12 y el 60 y la aprovechan
como incubadora.
Son consumidores y depredadores

La paca digestora ejerce control autónomo de su temperatura evitando la pérdida de nitrógeno, la producción de amoníaco, metano y sulfuro de hidrógeno.

#Aprovechoel desecho



Seguimos en contacto



www.aprovechoeldesecho.org



cocrea@aprovechoeldesecho.org



[@aprovecho_el_desecho](https://www.instagram.com/aprovecho_el_desecho)

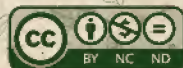


[aprovecho el desecho](https://www.facebook.com/aprovechoel.desecho)

Medellín, diciembre de 2019

Técnica desarrollada por:

Tecnólogo Forestal Guillermo Silva Pérez



Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-SinDerivadas 4.0 Internacional

#Aprovecho el desecho con la

Paca Digestora Silva

Entradas

Hojarasca y desechos de jardín
Desechos de cocina biodegradables
Agua en los desechos. Agua lluvia
Bacterias, hongos y macroinvertebrados
recicladores del bosque nativo

Salidas

Vapor de alcohol
Vapor de ácido acético
Calor hasta 25 °C
Vapor de agua
Reproducción de bichos recicladores
Abono orgánico maduro



Beneficios

Descontamina desechos biodegradables y genera ambientes saludables · Biotecnología de reciclaje sencilla y de bajo costo
· Genera hábitat a múltiples especies de bichos recicladores y aves · Se puede utilizar para el cultivo de jardín y hortalizas.
· Reciclaje ecológico de los desechos biodegradables · Promueve el conocimiento y la conexión con los ciclos naturales
· Propicia espacios de trabajo colaborativo y fortalecimiento de la comunidad · Permite revitalizar espacios públicos
· Propicia fermentación de los desechos sin generar malos olores ni lixiviados · Produce abono orgánico fértil